

SIP BARTENDER FLAIR CHALLENGE 2017

LA COMPÉTITION

1. La Compétition est ouverte à tous les Flair Bartenders majeurs.
2. Tous les concurrents participeront au SIP BARTENDER FLAIR CHALLENGE.

Les règles et les règlements pour la compétition

INSCRIPTION

1. Les inscriptions pour la compétition doivent être soumises à Nicolas LOPEZ Y OLIART - info@ypnotik.com avant la date limite, fixée au 31 Janvier 2017.
2. Les inscriptions soumises après la date limite ne seront pas acceptées. Le participant ne sera pas retenu pour la compétition.
3. Il est de la responsabilité du concurrent de garantir que sa recette soumise coïncide avec la directive et les règles de recettes comme exposées.
4. La recette soumise doit être validée par Nicolas LOPEZ Y OLIART.
5. La recette qui ne respecte pas les règles de la compétition sera disqualifiée.
6. Les concurrents ne peuvent pas changer leur recette ou cocktail pendant le cours de la compétition ou du briefing.
7. Les ingrédients non présents dans la « liste des produits partenaires » doivent être fournis par le concurrent.
8. Le concurrent doit apporter une copie de sa recette afin de la contrôler lors de la séance de briefing.

BRIEFING

1. Une séance de briefing aura lieu avant la compétition. Soyez présent !
2. Nicolas présidera le briefing ou les règles seront expliquées.
3. Notez s'il vous plaît que le briefing n'est pas un Forum pour la discussion, seules les explications sur le déroulement seront abordées.

FORMAT DE COMPÉTITION

1. La Compétition se composera d'un seul Round de 5 minutes.
2. L'ordre de passage du Flair Round sera déterminé par tirage au sort.
3. Il y aura un Champion SIP BARTENDER FLAIR CHALLENGE 2017.
4. Le Classement général sera effectué en même temps que le podium.

SIP BARTENDER FLAIR CHALLENGE 2017

Les règles et Règlements pour le Flair Round

Organisation

1. Chaque compétiteur aura 5 minutes pour faire son set up.
2. Deux Barbacks commenceront le nettoyage immédiatement après que le concurrent précédent ait quitté la scène.

Routine

1. Chaque concurrent aura 5 minutes pour sa routine
2. Chaque concurrent devra réaliser 2 cocktails pendant son passage, 1 cocktail imposé et une création.
3. Le temps sera annoncé à 2 minutes, 1 minutes, 30 secondes et un compte à rebours à 10 secondes.
4. Pénalité
 1. Tout Cocktail réalisé après les 5 minutes sera considéré comme non fait, soit 0 point.
 2. Le concurrent qui utilise une bouteille vide pour flairer sera pénalisé.
 3. Dès que le produit a été versé de la bouteille, la bouteille ne peut pas être utilisée de nouveau pour flairer.
5. Chaque bouteille pour le flair doit avoir au moins 2 cl de liquide.
6. La recette doit contenir les produits de la liste des sponsors.
7. Pénalité
 1. La recette soumise sans les produits de la liste des sponsors aura pour résultat 0 point.
 2. La verrerie utilisée peut être celle de la liste ou celle du concurrent.
8. Le concurrent doit débarrasser la station au cours des 4 minutes suivant sa routine. Deux commis l'assisteront durant le nettoyage.

Mise-en-place

1. Tout l'Équipement et les bouteilles doivent être conservés dans les caisses et gardés dans la zone d'attente.
2. Le concurrent est tenu d'apporter ses propres bouteilles vides de produits présents dans la recette. Ceux-ci doivent être utilisés en cas de casses. L'organisateur ne fournira pas de bouteille vide.
3. Le concurrent doit verser la quantité de produit exigé dans les bouteilles (liste sponsors) ou utiliser les bouteilles fournies.
4. Les bouteilles présentées sur scène doivent être propres.
5. Le concurrent peut utiliser pour les Jus de fruits soit la bouteille originale, soit un store'n pour ou une bouteille sans étiquette.
6. Le concurrent doit vérifier sa mise en place avant le commencement du chronomètre.
7. Le concurrent doit fournir ses propres Pourers (bec verseur).
8. Le « tapping » est autorisé (scotcher les pourers).
9. Toutes les bouteilles de flair et les garnitures doivent être préparées au moins une demi-heure avant que l'événement commence.
10. Le concurrent doit fournir sa musique sur Clef USB ou nous la faire parvenir par mail 7 jours avant. Tout autre support ne sera pas accepté.

SIP BARTENDER FLAIR CHALLENGE 2017

Général

1. L'hygiène – Il est attendu que l'hygiène soit respectée.
2. Le concurrent doit être propre, nous véhiculons l'image des Bartenders,
3. Le nom du cocktail doit être en accord avec le cocktail présenté pour obtenir les points maximums sur l'association de nom.
4. Les actes, les noms, les gestes obscènes ne sont pas permis
5. La verrerie est libre pour la création, et doit être apportée par le compétiteur.
6. Le cocktail créé peut être de n'importe quelle catégorie. Cela peut être un long drink, un short drink, ou un fancy drink.
7. N'importe quelle méthode peut être utilisé pour préparer le cocktail, Shaker, Mixer, ou verre à mélange.
8. Le goût et l'apparence du cocktail sont très importants et feront parti du score total décerné.

RECETTE/INGRÉDIENTS

1. La création doit contenir les produits partenaires imposés.
2. Le contenu total d'alcool dans la recette est libre
3. Les juges noteront favorablement l'effort d'un concurrent qui utilisera un produit considéré 'difficile' pour le flair.

GARNITURE

1. La garniture peut être préparé en office ou pendant la routine, ou peut être faite à l'avance et apportée à la compétition.
2. La garniture peut être mise sur les verres seulement après le départ du chronomètre.
3. Aucune glace ne peut être mise dans les verres avant le début départ du chronomètre.

SIP BARTENDER FLAIR CHALLENGE 2017

LES JUGES

1. Le comité jugeant se composera de :

Un Arbitre (président du jury)

- * Vérifier la préparation, les ingrédients, les quantités et l'équipement avant la routine
- * Déduira un pourcentage du résultat final selon la transgression.
- * Arbitrez en cas de n'importe quelles disputes.
- * Annoncera le temps au participant.

Deux Juges Techniques

Un Juges de Spill

- * Jugera les spills, drops, et cassés.

Deux Juges de Goût

Tous les concurrents recevront leurs notes après la compétition.

Au cas où il y aurait une égalité, un décompte basé sur le meilleur score Technique Flair sera réalisé.

Les règles de la compétition doivent être respectées.

Pour chaque infraction commise, le concurrent sera pénalisé de 5 points.

SIP BARTENDER FLAIR CHALLENGE 2017

Feuille notation Flair Bartending

Nom du Juge :

N° Compétiteur	1	2	3	4	5
Nom					
Apparence et interaction 0-50 Points					
Aspect soigné Bartender					
Interaction avec le public					
Originalité du Show					
Propreté travail					
Difficulté et Présentation 0-100 Points					
Variété des mouvements					
Difficulté des mouvements					
Interaction avec la musique					
Originalité - Créativité					
Variété des objets					
Quantité d'objets Flairés					
Exécution 0-50 Points					
Fluidité					
Contrôle des mouvements					
Verses					
Confiance - Assurance					
Showmanship					
Déductions					
Drops 1 pts					
Spills 0,5 pts					
Casse 5 pts					
Temps 1 pts/ sec					
Max Score (200 points)					

TOTAL	200 points				
--------------	-------------------	--	--	--	--

SIP BARTENDER FLAIR CHALLENGE 2017

Feuille notation Cocktail

Nom du Juge :

N° Compétiteur					
COCKTAIL CREATION					
Goût	20 points				
Equilibre	10 points				
Décoration	10 points				
Originalité	20 points				
Propreté	10 points				
Nom	10 points				
Impression globale	20 points				
Total	100 points				

N° Compétiteur					
COCKTAIL IMPOSE					
Respect de la recette	30 points				
Aspect	15 points				
Décoration	5 points				
Total	50 points				

TOTAL	150 points				
--------------	-------------------	--	--	--	--

SIP BARTENDER FLAIR CHALLENGE 2017

COCKTAIL IMPOSÉ

MARIE ZEST

- RECETTE :
- 30 ml Anisette Marie Brizard
 - 30 ml Jus de Citron Vert
 - 90 ml Tonic

Verre : Old Fashioned

Décoration : Batonnet de concombre

Méthode : Direct

PRODUITS PARTENAIRES

Sirops et Purées ODK

Voir Portofolio

DESPERADOS

RED BULL

Classique – Yellow – Red - Blue

GAMME PERNOD

Havana Club 3ans – Téquila ALTOS – Gin Seagram's – Suze Bitters – Essence Havana Club –
Ballantine's

MARIE BRIZARD WINE & SPIRIT

Vodka Sobieski – Shotka – Gin Old Lady's – Cachaça Copacaiba – Anisette – Liqueurs Marie Brizard